

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 40 g Butter  
30 g Mehl  
1 Stk. fein gehackte Zwiebel  
125 ml Weißwein  
125 ml Most  
0,75 l Rindsuppe  
125 ml Schlagobers  
5 Stk. Knoblauchzehen, zerdrückt  
Salz  
Pfeffer, schwarz

Als Altbrotverwertung können Brotwürfel geschnitten und angeröstet werden. Erst kurz vor dem Servieren in die Suppe als Einlage geben.:

**Romana Schneider-Lenz**  
Referentin für Ernährung in Linz

**Quellen:**

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

## Knoblauchcremesuppe

**Zubereitung**

- Butter schmelzen, Zwiebel leicht anschwitzen, Knoblauch beigeben und mit Mehl stauben.
- Mit Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- Ca. 15 Minuten durchkochen lassen.
- Anschließend mit dem Mixstab mixen und mit Obers vollenden.
- Abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus



Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

